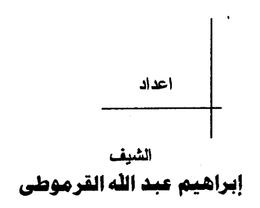


طرق عمل
الكعك والبسكويت



اعداد

الشيف
إبراهيم عبد الله القرموطى



أسم الكتاب : طرق عمل الكعك والبسكويت
المؤلف : إبراهيم عبد الله القرموطي
الناشر : دار الخلود للتراث
عدد الصفحات : ٦٤
الطبعة : الأولي يناير ٢٠٠٨
رقم الإيداع : ٢٠٠٨/٢٧٢٢
الترقيم الدولي : 977-6177-26-3

الإخراج الفنى وتصميم الغلاف والطباعة : **مطبعـــة التقـــوى**
جمال خليفة 0122777965

دار الخلود للتراث
42 سوق الكتاب الجديد - العتبة- القاهرة
0181607185-25919726


بسم الله الرحمن الرحيم

بسم الله الرحمن الرحيم

مقدمة المؤلف

أعزائي القراء وربات البيوت أقدم لسيادتكم هذا الكتاب الخاص بربات البيوت ويشمل طرق عمل الكعكات والبسكوتات في الأعياد والأفراح يسعدني ويسرني أن أقدم لكم هذه الأنواع لكي تسعدون بها فهذا العمل كم أسعدني أن أكتب لكم في هذا المجال فإنني أعمل لدى الفنادق الكبرى بوظيفة شيف رئيس مطابخ وتجربتي العملية في هذه الفنادق قدمت هذه الأعمال الفنية في جميع أنحاء المطابخ في فن الطهي الشرقي والغربي والحلويات بجميع أنواعها.

هكذا اليوم أقدم لكم الكعكات والبسكوتات للسيدات ربات البيوت ويسعدني أن أقدم لكم المزيد والمزيد لكي أشبع رغبات سيادتكم في هذا المجال الشيق.

ولسيادتكم جزيل الشكر ،،

مع تحياتي

- **المؤلف**
- **الشيف/ إبراهيم عبد الله القرموطي**

أولاً : أقدم لسيادتكم طريقة عمل عجينة الكعك

المقادير

كل واحد كيلو دقيق بالوزن يحتاج إلى هذه الكميات التي أذكرها لكم لا تقل ولا تزيد عن كيلو واحد دقيق بلدي فاخر + ٢,٥ فنجان كبير سمنة + قطعة خميرة بيرة تزن ٥٠ جرام + كوب ماء دافئ + ملعقة كبيرة فانيليا + فنجان كبير سكر + نصف ملعقة صغيرة ملح طعام ناعم + ربع فنجان سمسم صغير + ملبن للحشو أو عين الجمل أو عجوة حسب رغبتك.

الطريقة

أولاً تقوم بنخل الدقيق جيداً ثم تقوم بوضع السمنة في إناء وترفع على النار حتى تسيح ثم بعد ذلك تقوم بإضافتها على الدقيق ويقلب حتى يصفر اللون ثم تضاف نسبة السمسم المكررة والمذكورة ثم أضف السكر مع الخميرة مع نصف كوب ماء دافئ ويذابوا جيداً ويتركوا حتى يرتفعوا ثم تضاف الخميرة إلى الدقيق المبسوس ومعها الفانيليا وتقوم بعجنهم حتى تحصل على عجينة متماسكة وتكون قطعة واحدة ثم بعد ذلك تغطى هذه العجينة وتتركها حتى تتخمر ولا يصيبها الهواء وتكون في مكان دافئ ثم بعد ذلك تكون جاهزة للإعداد.

طريقة عمل الكعكة

تقوم بإحضار العجينة وتقطعها قطعاً مكورة صغيرة ثم تفتح قطعة العجينة من الوسط وتقوم بحشوها بالملبن أو أي شيء تحب أن تحشيه فيها ثم تقفل قطعة العجينة وتبطها بيدك ثم تعطيها الزخرفة من على الوجه حتى تنتهي من الكمية المراد عملها ثم تحضر صاج وترص فيه الكعك ثم تحمي الفرن في درجة حرارة عالية ثم تهدئه مرة ثانية وتكون درجة الحرارة بعد ذلك متوسطة ثم تضع الصاجات فيه وتغلق باب الفرن حتى لا يدخل فيه هواء يقلل من درجة حرارته

وتتركه حتى يتم نضجه ويكون لونه أصفر ثم تقوم بعد ذلك بإخراجه من الفرن ثم يرص بطريقة حريصة حتى لا ينكسر ثم تقوم برش سكر بودرة عليه عند التقديم.

طريقة عمل كعكة العيد الأفرنجية

المقادير

واحد كيلو دقيق منخول + اثنين ونصف كوب من السمنة + ربع فنجان فانيليا + ١ كيس بيكنج بودر + نسبة ملح قليلة + للحشو عجوة + ربع فنجان سمسم + كوب لبن حليب.

الطريقة

تحضر الدقيق ويوضع في إناء وأضف إليه البودر والملح ورائحة الفانيليا والسمسم ويقلب الجميع مع بعضهم ثم تقوم بوضع اللبن على السمنة وتخفقهم جيداً ثم يضاف الدقيق وتقوم بعجنهم جيداً حتى تحصل على عجينة لينة ثم تقوم بتقطيع العجينة إلى كرات صغيرة وتقوم بحشوها من الداخل ثم تنقشها حسب رغبتك ثم تحضر صاجات وترص فيها كمية العجينة المجهزة والمعدة ثم تضعها في فرن متوسط الحرارة وتتركها حتى يتم نضجها وتأخذ اللون الذهبي الأصفر ثم تخرجها من الفرن وترفعها من على الصاج بحرص ثم ترش عليها السكر البودرة ثم تقدم لك ولأسرتك.

ملحوظة: أحيطكم علماً بأن هذه العجينة سريعة الارتفاع أي فورية لأن بها بيكنج بودر ولذلك عندما تقوم بعجنها عليك أن تقوم بإعدادها فوراً.

طريقة عمل الغريبة

المقادير

واحد كيلو دقيق فاخر + ٣٥٠ جرام سمنة + ٣٠٠ جرام سكر بودرة ناعم + بياض بيضة + ٤ أكياس فانيليا + فستق حلبي أو لوز مقشر + نسبة ملح قليلة جداً.

الطريقة

تحضر السمنة وتضيف إليها نسبة السكر وتقوم بضربهم جيداً حتى تصير مثل القشدة ثم تقوم بضرب بياض البيض مع الفانيليا ثم أضفهم إلى السمنة والسكر مع الاستمرار في عملية التقليب ثم بعد ذلك تضيف الدقيق والملح بالتدريج وتقلب جيداً حتى تحصل على العجينة اللينة بحيث تصبح لا تمسك بيدك وتكون سهله ـنتزاع من يدك ثم بعد ذلك تقوم بتقطيعها قطعاً صغيرة مثل الكور ثم تقوم بوضع الفستق أو اللوز المقشر في الوسط على وجهها ثم ترص في صاجات وكل قطعة تكون بعيدة عن الأخرى لأنها عندما تدخل الفرن تنفرد ثم تقوم بخبزها في الفرن في درجة حرارة متوسطة جداً ثم بعد خبزها تترك حتى تبرد ثم ترفعها من على الصاج وترص بحرص في طبق ثم تقوم بتقديمها بعد ذلك.



طريقة عمل البيتي فور

المقادير

ثلاثة أرباع كيلو دقيق + ٣٠٠ جرام زبدة + شوب سكر بودرة + نصف فنجان صغير كاكاو بودرة + نسبة ملح قليلة جداً + ٣ أكياس فانيليا + مكسرات محمصة ومهروسة ناعمة + أي صنف من المربات.

الطريقة

أولاً تقوم بإحضار الدقيق وتنخله جيداً ثم يوضع في إناء وتضيف إليه البودر والملح ثم تقوم بخفق الزبدة والسكر جيداً ثم تضيف إليهم الفانيليا مع مراعاة التقليب ثم تقوم بنشل قيمة فنجان من خليط الزبدة والسكر والفانيليا على جنب ثم تضيف باقي الكمية على الكمية المنخولة مع التقليب السريع حتى تحصل على العجينة المطلوبة ثم تقوم بقسمة العجينة لإثنين ثم تقوم بوضع كمية الكاكاو على قيمة الفنجان الذي حجزته من خليط السكر والزبدة والفانيليا ثم تضعه على نصف العجينة ثم تقوم بإحضار ماكينة البيتي فور وتضع فيها كمية العجينة البيضة وكمية العجينة التي عليها الكاكاو ثم تحضر صاجات وترص فيها مع ترك مسافات بين الواحدة والأخرى حتى لا تتماسك ثم تقوم بوضع الصاجات داخل الفرن وتتركهم حتى يتم نضجهم جيداً ثم بعد ذلك تخرجهم من الفرن ثم يرص في أطباق مع التجميل حسب رغبتك أنت ولك الإختيار.

بسكويت البرتقال

المقادير

واحد كيلو دقيق + كوب سمنة + واحد ونصف كوب سكر بودرة + ٦ بيضات + نصف ملعقة كربوناته + برتقالة مبشور جلدها + نصف كوب عصير برتقال + نصف كوب لبن + ٤ أكياس فانيليا + نسبة ملح قليلة جداً.

الطريقة

تقوم أولاً بنخل الدقيق ثم يخلط مع السمن والسكر وبشر البرتقال ويخفق ثم يضاف إليهم البيض والفانيليا مع مراعاة التقليب الفوري والسريع ثم تذيب الكربوناته في اللبن ثم يضاف إلى الخليط مع التقليب ثم بعد ذلك تضيف الدقيق بالتدريج بالتبادل مع عصير البرتقال حتى تحصل على عجينة لينة سهلة التشكيل ثم تقوم بوضع

العجينة في ماكينة البسكويت وتحضر صاجات وترص فيها البسكويت ثم تقوم بخبزها داخل الفرن في درجة حرارة متوسطة وتكون النار بعيدة غير مباشرة إلى وجه الصاج ثم يترك حتى يتم نضجه ثم يخرج من الفرن ويترك حتى يبرد ثم تقوم برفعه من الصاجات ثم يرص في علب أو أطباق كرتون ويحفظ للتقديم لك ولأسرتك.

بسكويت بطعم اليانسون

المقادير

كيلو واحد دقيق + كوب سكر + كوب زيت ذرة + ٧ بيضات + ٢ ملعقة ينسون محمص ومفروم + ملعقة كربوناته + نصف كيس بكينج بودر + ٤ أكياس فانيليا.

الطريقة

ينخل الدقيق أولاً ثم يوضع في إناء للعجين ثم تقوم بخفقهم أي بخلطهم مع بعضهم السكر مع البيض والفانيليا والزيت والكربوناته ثم يضاف إلى الدقيق الينسون والبودر والخليط السابق عمله ثم تقلبهم جيداً حتى تحصل على العجينة المطلوبة وتكون لينة وسهلة الفرد ثم تقوم بإحضار صاجات وتضع فيها العجينة بعد دهن الصاج بالزبدة ثم تفرد فيه العجينة ثم تقطعها حسب رغبتك ثم تدخلها الفرن بدرجة حرارة متوسطة لكي يتم تسويتها ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتعد للتقديم بعد أن يتم تسويتها جيداً وترص في أطباق كرتون أو علب كرتون.

البسكويت البلدي

المقادير

ثلاثة أرباع كيلو دقيق + نصف كوب سمنة + كوب سكر + نصف كوب حليب + ٦ بيضات + نصف كيس بودر + ملعقة كربوناته.

الطريقة

تقوم بنخل الدقيق أولاً ثم تضيف إليه البودر ثم تقوم بضرب البيض مع السكر جيداً مع إضافة الحليب ويكون دافئاً نسبياً ومذاب فيه الكربوناته مع السمن أيضاً ويخفق الجميع جيداً ثم تقوم بإضافة الدقيق إلى الخليط بالتدريج حتى تحصل على العجينة المطلوبة ثم تقوم بعد ذلك بتشكيل العجينة حسب رغبتك وتقوم بوضعها في صاجات وتدخلها بالفرن وتترك حتى يتم نضجها ثم تخرجها من الفرن بعد تسويتها وتترك حتى تبرد ثم ترفعها من على الصاجات وترص في أطباق كرتون وتعد للتقديم في أي مناسبة طرفك.

بسكويت بطعم القرفة

المقادير

كوب دقيق فاخر بلدي + نصف فنجان صغير سمنة + نصف فنجان سكر ناعم بودرة + ملعقة كبيرة قرفة ناعمة + ملعقة صغيرة بكينج بودر + نصف كوب لبن + ثلاث بيضات.

الطريقة

أولاً تحضر الدقيق وتقوم بنخله جيداً ثم تضيف إليه البودر ثم تسيح السمن وتضعه على الدقيق وتقوم بعجنه بيدك ثم تضيف القرفة إلى العجينة وتقلبهم جيداً مع

إضافة اللبن حسب العجينة وتضيف البيض أيضا وتدعكهم في العجينة حتى تحصل على العجينة المطلوبة ثم تقوم بفرد العجينة وتوضع في صاجات وتقطع وهي في الصاج حسب الشكل الذي تريده سواء اذا كانت دوائر أو مستطيلة أو مبرومة حسب ما تحب أنت على أن تقوم بوضعها داخل الفرن لكي يتم تسويتها في درجة حرارة متوسطة ثم بعد ذلك تخرجها من الفرن وتحفظ للتقديم لك ولأسرتك ولضيوفك الأعزاء وسوف تنول إعجابك إن شاء الله..

والله ولي التوفيق ،،

بسكويت بطعم الشيكولاتة

المقادير

كوب كبير دقيق + نصف كوب سكر بودرة + نصف كوب سمنة + نصف فنجان شيكولاتة بودرة أو كاكاو + واحد كيس بكينج بودر + ثلاث بيضات + ثلاث أكياس فانيليا.

الطريقة

تحضر الدقيق وينخل جيداً ثم تضيف إليه الكاكاو أو الشيكولاتة البودرة والبودر ثم تقوم بخفق البيض مع السمنة والسكر والفانيليا مع التقليب ثم تضيف الدقيق المنخول مع الكاكاو والبودر بالتدريج إلى هذا الخليط وتقلبهم حتى تحصل على عجينة لينة وسهلة الفرد ثم بعد ذلك تحضر الصاج ويدهن بالزبدة ثم تفرد فيه العجينة ثم تقطعها حسب الشكل المراد إستعماله طرفك ثم تدخلها بالفرن وتترك حتى يتم نضجها ثم تخرجها من الفرن وتبرد وترص في أطباق كرتون وتحفظ لحين تقديمها في أي مناسبة طرفك وسوف تنول إعجابك إن شاء الله.

بسكويت بالمربى

المقادير

كوب كبير دقيق فاخر بلدي + ٢ فنجان نشا + ٢ فنجان سكر بودرة + ٢ فنجان زبدة + ٦ بيضات + ٢ ملعقة كبيرة كاكاو + نصف كيس بودر + ٤ أكياس فانيليا + نسبة ملح قليلة على طرف ملعقة شاي + مربة خوخ.

الطريقة

تقوم أولاً بنخل الدقيق ثم تضيف إليه الملح والنشا والبودر ويقلب جيداً ثم تقوم بضرب الزبدة مع السكر حتى تكون متجانسة مع بعضها ثم تضرب أيضاً البيض مع الفانيليا ثم تضيفه إلى الخليط ثم تقوم بحجز قيمة فنجان من هذا الخليط ثم بعد ذلك تضيف الدقيق المخلوط مع البودر والملح والنشا بالتدريج إلى الخليط ثم بعد ذلك يعجن جيداً حتى تحصل على العجينة المراد استعمالها للبسكويت ثم تقوم بتشكيلها حسب رغبتك وحسب الفرمة التي تحبها فإنني أترك لك هذه الفرمة إن وجدت طرفك بالمنزل أو العمل ثم تقوم برص البسكويت في صاجات ثم توضع في الفرن وتتركها حتى يتم نضجها.

ملاحظة : عليك أن تقوم أولاً بحشو البسكويت بالمربى وتكون مخفوقة مع فنجان السكر والزبدة قبل تسويتها.

تجميل البسكويت

الطريقة

- يجمل البسكويت بطرق كثيرة مثل رش البسكويت قبل خبزه بالمكسرات أو الفواكه المسكرة (أو المجففة) أو جوز الهند المبشور، أو مبشور الشيكولاتة.

- وحتى تعلق الفواكه المجففة أو المحفوظة أو المكسرات بالبسكويت فيراعى غمسها في قليل من بياض البيض المخفوق قليلاً ويمكن رش البسكويت عقب خروجه من الفرن بالسكر، أو الشيكولاتة، أو جوز الهند.
- ويتوقف نجاح عمل البسكويت على براعة السيدة في أخذ المقادير وفي عجن العجائن.
- وعموماً يجب أن يكون لون حافة البسكويت بنياً فاتحاً هشاً أما السطح يكون لونه مائلاً إلى البني الفاتح.
- كما يجب أن تكون جميلة الشكل، لذيذة الطعم، وتبقى طازجة مدة طويلة.

بسكويت جوز الهند

المقادير

كوب دقيق + ٢ بيضة + نصف كوب سكر ناعم + ملعقة صغيرة بيكنج بودر + نصف كوب زبدة أو سمن + نصف ملعقة صغيرة فانيليا + ٢ ملعقة كبيرة جوز هند مبشور.

الطريقة

- يعمل البسكويت بالطريقة البسيطة هكذا ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ثم يفرك الزبد أو السمن بأطراف الأصابع مع الدقيق حتى يخلط تماماً، مع رفع الأيدي في الهواء أثناء الفرك.
- تضاف بقية المقادير الجافة (سكر...) إلى الخليط السابق. تعمل حفرة في الوسط ويمزج الجميع بالسائل الأبيض البيض – أو اللبن، أو الماء حتى تكون عجينة يابسة نوعاً ما.

- تبسط العجينة بالنشابة، وتفرد سمك نصف سم وتقطع أشكالاً حسب الرغبة، يدهن الوجه ببياض البيض المخفوق ويرش بجوز الهند يخبز في فرن حار نوعا ما في حوالي ٢٠ دقيقة.
- يترك ليبرد على قاعدة سلك، أو منخل، يرش على طبق مفروش بورق الدانتيل – ويقدم.

بسكويت الموز

المقادير

٣ فنجان دقيق + بيضتان + بياض بيضتين + فنجان زبدة أو سمن + ملعقة كبيرة لبن + ١,٢٥ فنجان سكر + ملعقة عصير ليمون وليمونه مبشورة + ١,٥ فنجان لوز مفروم + ليمون + بيكنج بودر.

الطريقة

- تخفق الزبدة جيداً ثم يضاف إليها السكر ويستمر الخفق حتى يصبح المزيج متجانساً ثم تضاف البيضتان وعصير الليمونة ويستمر الخفق جيداً، يخلط الدقيق والبيكنج بودر ثم ينخل ويضاف تدريجياً إلى خليط الزبدة مع الدعك بأطراف الأصابع.
- يضاف مبشور الليمون ثم اللوز المفروم واللبن ويخلط جيدا حتى يتجانس الخليط، يضاف بياض البيضتين ويخلط بالعجينة ثم تفرد وتقطع حسب الرغبة وتوضع في صينية فرن مدهونة.
- تزج في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة أو حتى تنضج.
- تترك لتبرد ثم تقدم.

بسكويت باللوز (طريقة ٢)

المقادير

كوب دقيق + صفار ٢ بيضة + نصف كوب زبدة + عصير ليمون + ١,٥ ملعقة سكر ناعم + ماء للعجن..

الشكلمة

٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم + لوز مفروماً ناعماً + بياض ٢ بيضة + نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

طريقة عمل الشكلمة

يخفق بياض البيض حتى يجمد وتضاف إليه الفانيليا يخلط السكر مع اللوز جيداً، يضاف بياض البيض المخفوق تدريجياً إلى خليط السكر واللوز ويقلب بخفة حتى تتكون عجينة لينة.

طريقة عمل البسكويت

- يعمل البسكويت بالطريقة البسيطة (سبق شرحها).
- يفرد ويقطع إلى دوائر صغيرة، ويوضع بوسط كل واحدة قليل من الشكلمة.
- ترص في صاج مدهون، وتخبز في فرن متوسط الحرارة مدة ١٥ دقيقة أو حتى تنضج، تترك لتبرد ثم توضع على طبق مسطح.

بسكويت اللوز (طريقة ٣)

المقادير

كوب دقيق + نصف كوب لوز مفروم غليظا + نصف كوب زبدة + صفار ثلاث بيضات + ٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم + بياض ثلاث بيضات.

الطريقة

يعمل بالطريقة البسيطة، ويفرد بسمك نصف سم، ثم يقطع حسب الرغبة، يدهن الوجه ببياض البيض، ويرش السطح باللوز المفروم أو توضع نصف لوزة بوسط كل دائرة (في حالة تقطيعه إلى مستديرات)، يخبز في فرن متوسط الحرارة مدة ٢٠ دقيقة، يترك ليبرد ثم يقدم.

شرائح البسكويت بالمربى والزبيب

المقادير

فنجان دقيق + نجان زبيب + ربع فنجان مربة توت + فنجان زبدة + ملعقة حليب + نصف ملعقة بيكنج بودر.

الطبقة الخارجية

فنجان دقيق + ٢ بيضة + نصف فنجان زبدة + ربع فنجان حليب + ثلث فنجان سكر + ملعقة صغيرة فانيليا.

طبقة الليمون

٢ فنجان سكر ناعم + ملعقة صغيرة عصير ليمون + نصف فنجان زبدة.

الطريقة

ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ثم تفرك الزبدة معه، بأطراف الأصابع ويضاف قليل من الحليب حتى يتماسك المزيج – ثو توضع العجينة على سطح مرشوش بالدقيق، تصب العجينة في قالب مدهون ومبطن بالزبدة بحيث تغطى قاعدة القالب، ثم تغطى بالمربى ويرش الزبيب فوقها، ثم تغطى بمزيج الطبقة الخارجية – ويعمل كالتالي:

الطبقة الخارجية

- تخلط الزبدة والفانيليا والسكر في وعاء، وتضرب جيداً حتى يصبح المزيج هشاً كالقشدة، ثم يضاف البيض تدريجيا ويستمر الخفق.
- يضاف الدقيق المنخول مع قليل من البيكنج بودر، ويضاف الحليب إلى المزيج مع دوام التريك. يخبز القالب في فرن معتدل الحرارة لمدة نصف ساعة تقريباً، وتترك الشريحة لتبرد قليلاً ثم تقلب على شبكة سلك. ثم تدهن بطبقة الليمون – وتعمل كالتالي:

طبقة الليمون

ينخل السكر الناعم وتضاف إليه الزبدة وعصير الليمون ويخلط المزيج حتى تتكون طبقة صالحة للدهن، تقطع شرائح البسكويت – ثم تقدم.

رغيف التفاح والمشمش المجفف

المقادير

٢ فنجان دقيق + نصف فنجان جوز الهند + ثلاثة أرباع فنجان سكر + نصف فنجان قطع مشمش مجفف + ربع فنجان عسل أبيض + نصف فنجان قطع تفاح مجفف + ربع فنجان حليب + نصف فنجان زبدة + ثلاثة أرباع كوب ماء ساخن + ٢ بيضة + نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة

يوضع التفاح مع المشمش المجفف في وعاء به مقدار الماء المغلي – ويترك المزيج ليبرد ويضاف السكر الناعم إلى الزبدة ثم يخفق جيداً، حتى نحصل على مزيج هش كالقشدة، عندئذ يضاف البيض تدريجياً – بيضة – بيضة، ويخفق المزيج كله، يوضع المزيج السابق في وعاء أكبر ويضاف إليه مزيج التفاح

والمشمش بدون تصفية – ثم تضاف جوز الهند المبشورة، والعسل الأبيض ويقلب بملعقة خشبية ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ويضاف إليه المزيج السابق تدريجياً وبالتناوب مع اللبن الحليب مع التقليب المستمر حتى نحصل على خليط متجانس. يصب الخليط في قالب مستطيل مدهون بالزبدة ومبطن بورق مدهون بالزبدة ويخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة تقريباً حتى ينضج، ويترك ٥ دقائق ثم يقلب على شبكة سلك ليبرد تماماً.

أصابع البسكويت المحشوة

المقادير

١ كوب دقيق + ٤ بيضات + نصف كوب سكر.

الحشوة

نصف كوب سكر + صفار ٦ بيضات + ربع كوب ماء.

للتزيين

١,٥ كوب سكر ناعم + نصف ملعقة عصير ليمون + ثلثي كوب ماء.

الطريقة

- يخفق البيض مع السكر جيداً، ثم يضاف الدقيق المنخول ويقلب المزيج حتى يتجانس، ثم يوضع في كيس ينتهي ببلبلة. يضغط على الكيس فيخرج العجين على شكل رفيع، تعمل أصابع طولها ٧ سم، وترص على صينية مدهونة بالزبدة.
- يخبز البسكويت في فرن حار نوعاً ما حتى ينضج ثم يترك قليلاً ليبرد.. في هذه الأثناء نقوم بتجهيز الحشوة، يذاب السكر في مقدار الماء في إناء ويترك

يغلي حتى نحصل على مزيد كثيف. فيضاف صفار البيض تدريجياً مع الخفق المستمر.

- يرفع مزيج البيض والسكر على نار هادئة حتى يتكثف، ثم يدهن به نصف كمية أصابع البسكويت، وتغطى بالنصف الآخر من الأصابع.
- نجهز مزيج السكر والتحلية بإذابة السكر في الماء على نار هادئة مع إضافة عصير الليمون مع التحريك المستمر حتى نحصل على مزيج كثيف نوعاً ما.
- تغمس أصابع البسكويت في هذا المزيج ثم ترص على شبكة حتى تبرد ثم تقدم.

البسكوت المشكل

المقادير

٤ أكواب دقيق + ملعقة صغيرة بيكنج بودر + كوب سكر ناعم + نصف ملعقة صغيرة فانيليا + نصف كوب سمن + ملعقة كبيرة من الكاكاو، وملعقة كبيرة من جوز الهند، وملعقة صغيرة من القرفة + ثلاث بيضات.

الطريقة

- يدعك السمن مع السكر جيداً حتى يصبح كالقشدة، يضرب البيض قليلاً ثم يضاف إلى الخليط السابق ويقلب جيداً، ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ثم يضاف إلى الخليط السابق ويقلب الجميع حتى تتكون عجينة يمكن تشكيلها.
- تقسم العجينة إلى أربعة أقسام، يضاف الكاكاو إلى جزء، وجوز الهند إلى جزء ثان والقرفة إلى جزء ثالث، ويترك جزء سادة، تشكل هذه العجائن حسب الرغبة وبواسطة فرم مختلفة وترص في صينية مدهونة بالزبدة. ثم تخبز في فرن معتدل الحرارة وتترك لتبرد.

بسكويت السميط بالعسل

المقادير

٢,٥ فنجان دقيق + نصف فنجان زيت ذرة + ١,٥ فنجان سميط ناعم + ١٢٥ جرام زبدة + نصف فنجان سكر مطحون + ٤ ملاعق بيكنج بودر + نصف فنجان عصير برتقال + ١ ملعقة صغيرة قرفة مطحونة + قشر برتقالة مبشورة + سمسم محمص + قرنفل مطحون.

الشراب

١ فنجان سكر + ٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون + نصف فنجان عسل + قطع من قشر القرفة + ١ فنجان ماء.

الطريقة

- تخفق الزبدة واسكر وقشر البرتقال حتى تتحول إلى كريمة، يضاف الزيت تدريجياً، ويستمر الخفق بسرعة حتى نحصل على مخلوط كثيف يشبه القشدة.
- ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ويخلط مع السميط والبهارات وتضاف تدريجياً إلى خليط الكريمة السابق إعداده بالتناوب مع عصير البرتقال، ويعجن باليد لنحصل على عجينة متماسكة.
- تفرد العجينة وتقطع على شكل بيضاوي ويضغط الطرفين حتى نحصل على شكل الطوربيد، ترص على صفائح مدهونة وتخبز في فرن معتدل الحرارة مدة ٢٥ دقيقة حتى تتحمر – وتترك لتبرد.
- يمزج السكر بالماء في وعاء صغير، ويرفع على النار ويقلب حتى يذوب السكر، ثم يضاف العسل وقشر القرفة وعصير الليمون، وتترك لتغلي لمدة ١٠ دقائق ثم نخرج قشر القرفة.

- أثناء وجود الوعاء بالشراب على النار تغمس فيها قطع البسكويت كل ثلاثة معاً – ثم تصفى على مصفاة موضوعة فوق طبق ويكرر ذلك مع البسكويت المراد تقديمه، بينما تحفظ القطع الباقية في وعاء محكم الإغلاق إلى حين غمسها في الشراب قبل التقديم.
- يرش سطح البسكويت بالسمسم أو جوز الهند المفروم ويقدم لك ولضيوفك.

بسكويت العسل

المقادير

٦ فنجان دقيق + قشرة برتقالة مبشورة + ثلاثة أرباع فنجان سكر مطحون + ٤ ملاعق صغيرة بيكنج بودر + ١ فنجان زبدة + ثلاثة أرباع فنجان عصير برتقال.

الحشو (اختياري)

٢ ملعقة صغيرة عصير برتقال + ١,٥ فنجان جوز هند مفروم ناعم + ١,٥ ملعقة صغيرة ليمون + قطعة من قشر القرفة.

الطريقة

تخفق الزبدة والسكر وقشر البرتقال المبشور حتى تصبح مثل الكريمة، يضاف الزيت بالتدريج ويستمر الخفق حت يصبح الخليط هشاً فاتح اللون، ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ويخلط بالتناوب مع عصير البرتقال، يعجن المزيج باليد لمدة دقيقة.

لصنع الحشوة

- بمزيج العسل مع عصير البرتقال ثم يخلط بجوز الهند المفروم والقرفة المطحونة، خذي ملعقة طعام من العجين وافرديها قليلا وضمي مقدار ملعقة

صغيرة من الحشوة السابقة، واطوي العجينة فتأخذ كل شكل بيضاوي، يضغط الطرفان حتى يصبحا مدببين.

- تزين الأطراف بأسنان الشوكة، ترص على صفائح مدهونة بالزبدة، وتسوى في فرن معتدل الحرارة لمدة نصف ساعة حتى تحمر، ثم تبرد على سطح معدني لتحضير شراب العسل.
- يمزج السكر والعسل والماء في وعاء صغير ويقلب فوق نار هادئة حتى يذوب، يستمر التسخين حتى يغلي، يضاف قشر القرفة وعصير الليمون ويترك ١٠ دقائق فوق نار هادئة، تغطس الأقراص السابقة (البسكويت) في الشراب (العسل) كل أربعة معاً لمدة ١٠ ثوان وتوضع في طبق حتى تبرد.
- بعد فترة يكون الشراب كثيفاً فيضاف له قليل من الماء في حالة استخدام حشوة جوز الهند ترش الأقراص بجوز الهند المسحوقة أو السمسم المحمص والقرفة، وتغطس فقط الأقاص المراد تقديمها، أما الباقي فيحفظ في وعاء محكم الإغلاق ويغطس في الشراب عند التقديم.

بسكويت اليانسون

المقادير

٢ كوب دقيق + ١ كوب سكر + ثلاثة أرباع كوب زيت + ملعقة بيكنج بودر + ملعقة كبيرة يانسون + ٣ بيضات.

الطريقة

- تضاف المواد الجافة وينخل (الدقيق – السكر – اليانسون – البيكنج بودر) يضاف إلى الخليط السابق الزيت، والبيض ويمزج جيدا، تصب العجينة في صينية مدهونة بالزيت، يخبز في فرن حار نوعاً، حتى ينضج.

- تقطع إلى شرائح (أصابع) طولها ٧ سم، وعرضها ٢ سم تقريبا، ثم تزج في الفرن ثانية حتى تقدد، ثم تقدم.

بسكويت بالكمون

المقادير

٢ كوب دقيق + ٢ ملعقة صغيرة بيكنج بودر + ١ كوب زبدة + ملح + كمون ناعم + كوب لبن + سمسم وكمون للوجه + ٢ بيضة.

الطريقة

- تعمل العجينة بالطريقة البسيطة، تشكل على هيئة أصابع مستطيلة بطلو ٧ سم وعرض ٢ سم ويدهن وجهها باللبن أو البيض، ثم يرش بالسمسم وحده أو يرش بالكمون أو كليهما معاً.
- يرص في صينية مدهونة، ويخبز في فرن متوسط الحرارة.

بسكويت مملح بالبطاطس

المقادير

٢ كوب دقيق + ١ كوب سمن + ١٢٥ جرام بطاطس مسلوقة ومفرومة + صفار ٣ بيضات + ١ ملعقة صغيرة بيكنج بودر + ملعقة كبيرة كمون ناعم + ملعقة صغيرة ملح.

الطريقة

- ينخل الدقيق والملح والخميرة ويضاف إليه الكمون، يضاف السمن للدقيق ويفرك بأطراف الأصابع الطريقة البسيطة) تضاف البطاطس ويخلط الجميع جيداً، يعجن بصفار البيض عجينة يابسة.

- تفرد العجينة بسمك نصف سم على لوح خشبي ومرشوش بالدقيق وتقطع إلى دوائر صغيرة أو أصابع، تخبز في فرن متوسط الحرارة.

بسكويت البطاطا الهش

المقادير

٢ كوب دقيق + بيضة مخفوقة قليلاً + نصف كوب زبدة أو سمن + ملعقة صغيرة ملح + ١٠٠ جرام بطاطا مهروسة.

الطريقة

- ينخل الدقيق والملح في وعاء ثم تصب الزبدة أو السمنة وتضاف البطاطا المهروسة، وتشكل عجينة متجانسة، تعجن برفق ثم تغطى العجينة بورق سلوفان وتترك لمدة نصف ساعة.
- تفرد العجينة على لوح خشبي مرشوش بالدقيق بسمك نصف سم، ثم تقطع إلى مربعات طولها ٥ سم، ترص على صينية مدهونة، ويغطى وجه المربعات بالبيض المخفوق وتزج في فرن متوسط الحرارة، حتى تنضج أو حتى يظهر لون أسمر ذهبي، ثم يترك ليبرد، ويقدم على طبق مسطح.

بسكويت الفول السوداني

المقادير

٢ كوب دقيق + ربع ملعقة صغيرة فلفل أسمر ناعم + ١ كوب زبدة أو سمن + ملعقة صغيرة فلفل أحمر ناعم + ١٠٠ جرام فول سوداني مفروم + قليل من الملح + ١٠٠ جرام شرائح جبنة رومي.

الطريقة

- ينخل الدقيق والملح والفلفل الأسمر ونصف ملعقة من الفلفل الأحمر في وعاء، تضاف الزبدة أو السمن حتى يتكون مزيج حبيبي، يحرك على شرائح الجبنة الرومي ويعجن جيدا حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- يعجن برفق مرة أخرى ثم يترك لحظة، تدهن صينية الفرن بالزيت أو الزبدة وتصب فيها العجينة السابقة وتسوى سطحها، ينثر الفول السوداني ويضغط بخفة بظهر الملعقة، ثم ينثر بقية الفلفل الأحمر فوق الفول السوداني.
- وتزج في فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة، تقطع وهي ساخنة إلى أصابع، وتترك قليلاً لتبرد.



بسكويت بالجبن

المقادير

كوب دقيق + صفار بيضة + ملعقة كبيرة زبدة+ملعقة صغيرة ملح طعام + فلفل أحمر ناعم + ملعقة كبيرة جبنة رومي مبشورة + ربع ملعقة صغيرة سكر بودرة.

الطريقة

- تعمل العجينة بالطريقة البسيطة، ثم تفرد بسمك نصف سم، تقطع إلى دوائر صغيرة، ويخرم وجهه، أو تقطع أصابع رفيعة، وتلف على شكل مستديرات مجوفة الوسط (مثل الكعك).
- تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج، تجمل حلقات البسكويت بقليل من إحدى هذه الأصناف.
- نصف كوب كريمة مضاف إليها ملعقة جبنة رومي مبشورة، وملعقة كرفس أخضر مفروم.

- يوضع الخليط السابق بواسطة ملعقة صغيرة على شكل هرمي وترص على أطباق مسطحة وتقدم لك ولاسرتك مع الشاى.

بسكويت بالقهوة

المقادير

٢ كوب دقيق + ملعقة صغيرة بيكنج بودر + ١,٥ كوب زبدة + نصف ملعقة فانيليا + نصف كوب سكر ناعم + بيضة مخفوقة + ذرة ملح.

الحشوة

ملعقة كبيرة مسحوق بن (نسكافيه) + ثلاثة أرباع كوب سكر ناعم + ملعقة حليب + ١٠٠ جرام زبدة.

الطريقة

- تخفق الزبدة والسكر جيداً حتى تصبح مثل الكريمة، ثم تضاف البيضة والفانيليا، يخفق المزيج كله جيداً، ينخل الدقيق والبيكنج بودر والملح، ثم يضاف إلى المزيج السابق (الكريمة المخفوقة) ويحرك بملعقة خشبية حتى يتجانس تماماً.
- يقسم العجين إلى نصفين ويدحرج كل نصف على لوح مرشوش بالدقيق إلى اسطوانة طولها ١٥ سم وقطرها ٥ سم، تلف قطعتا العجين بورق سلوفان وتوضع في الثلاجة مدة ٣ ساعات وفي هذه الأثناء تجهز الصواني بدهنها بالزبدة.
- تقطع كل اسطوانة من العجين إلى شرائح سمكها ٣ سم، ثم تصف فوق الصينية مع ترك مسافات بينية ويخبز في فرن حرارته معتدلة ثم يترك لمدة ٥ دقائق قبل أن يبرد.

تجهيز الحشوة

بإذابة مسحوق البن في قليل من الحليب الدافئ، وتخفق الزبدة جيداً ويضاف إليها السكر والقهوة ويخفق المزيج، تغطى نصف كمية البسكويت بهذه الحشوة، ثم تغطى بالنصف الآخر من البسكويت (فيتكون عندنا بسكويت محشو بالقهوة) ثم يقدم مابين الغداء والعشاء.

بسكويت الشيكولاتة بالجوز

المقادير

٢ كوب دقيق + نصف كوب شيكولاتة مبشورة + كوب زبدة + ملعقة صغيرة بيكنج بودر + كوب عسل + ملعقة صغيرة فانيليا + نصف كوب جوز هند مفروم + نصف ملعقة صغيرة بيكربونات صودا + ٢ بيضة + رشة ملح.

التغليفة

نصف كوب سكر ناعم + ٢ ملعقة زبدة + نصف كوب شيكولاتة مبشورة + نصف فنجان حليب.

الطريقة

- ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر والبيكربونات، ثم تذاب الزبدة في إناء على نار هادئة وتضاف إليها الشيكولاتة حتى تسيح، وترفع من على النار، ويضاف السكر ويقلب جيداً حتى يختلط وتترك جانباً.
- يضاف البيض تدريجياً إلى خليط الشيكولاتة، ويخفق جيداً، وتضاف الفانيليا أثناء الخفق، يضاف الدقيق والجوز إلى مزيج الشيكولاتة ويقلب جيداً، ثم يصب في صينية مدهونة بالزبدة، وتزج في فرن متوسط الحرارة وتترك قليلاً لتبرد.

تجهيز التغليفة كالآتي

- تذاب الشيكولاتة في الزبدة على نار هادئة، ثم ترفع على النار ويضاف إليها السكر والحليب، وتخفق جيداً، تصب التغليفة على قالب الشيكولاتة ويساوى السطح بسكين وتترك قليلاً لتبرد ثم تقطع إلى مربعات وتقدم.
- تدهن البسكويت المحشو بقليل من الحشوة، ويجمل بحبوب الشيكولاتة، بأن يدحرج عليها، ثم ينثر السكر الناعم على البسكويت، قبل تقديمه على طبق مفروش بالدانتيل.

شرائح البسكويت بالبرتقال واللوز

المقادير

فنجان دقيق + ٢ بيضة + ربع فنجان سكر + نصف فنجان لوز مطحون + واحد وربع فنجان زبدة + نصف فنجان لوز مقشر + ملعقة قشر برتقال مبشور + ربع فنجان مربى مشمش.

الطريقة

- تخفق الزبدة مع السكر الناعم وقشر البرتقال المبشور جيداً، ثم يضاف البيض تدريجياً مع استمرار التقليب.
- يضاف اللوز المطحون ويخلط جيدا ثم يصب الخليط في قالب مدهون بالزبدة ومبطن قاعدته بورق مدهون بالزبدة ويرش فوقه اللوز المقشر.
- يخبز القالب في فرن متوسط الحرارة لمدة ٢٠ دقيقة حتى ينضج، ثم يترك قليلا ليبرد، ثم يقلب على شبكة سلك، ويدهن وجه الشريحة بمربى المشمش المصفى.

- يترك القالب ليبرد تماما قبل تقطيعه ويقدم لك ولاسرتك فى الحال مع الشاى عند الافطار.

بسكويت بالزنجبيل

المقادير

فنجان دقيق + بيضة + نصف ملعقة ملح + نصف فنجان سكر ناعم + ملعقة صغيرة مسحوق الزنجبيل + نصف فنجان زبدة.

الطريقة

- تدعك الزبدة جيدا بملعقة خشب، ثم يضاف إليها السكر ويضرب جيدا حتى يصبح كالقشدة، ثم تضاف البيضة.
- ينخل الدقيق والزنجبيل (المسحوق) والملح ويضاف إلى الخليط السابق، ويقلب جيداً حتى نحصل على عجينة متجانسة، تفرد إلى سمك نصف سم.
- تقطع إلى دوائر أو نصفها إلى مستديرات والنصف الآخر إلى حلقات.
- يخبز في فرن معتدل الحرارة، وتوضع ملعقة مربى وتغطى بالحلقة فتظهر المربى، ويرش السطح بقليل من السكر الناعم.
- يرص على أطباق وتقدم مع الشاى لك ولاسرتك.

بسكويت الشيكولاتة بعين الجمل

المقادير

فنجان دقيق + ملعقة كبيرة شيكولاتة + نصف فنجان سكر ناعم + بيضة + نصف فنجان زبدة.

للحشو

مربى + عين جمل مفروم.

للتغطية

تغطى بحلو الشيكولاتة.

الطريقة

- تعمل العجينة بالطريقة الدسمة وتفرد على لوح خشبي مرشوش بالدقيق إلى سمك نصف سم.
- تنقل إلى صينية مدهونة، وتخبز في فرن متوسط الحرارة ثم توضع على منخل حتى تبرد. توضع ملعقة صغيرة من المربى وعين الجمل المفروم (الحشوة) على بسكوتة، وتغطى بواحدة أخرى.
- يغطى السطح بحلوى الشيكولاتة، وتجمل بقطعة عين جمل. ترص على أطباق وتقدم لك ولاسرتك مع الشاى.

غطاء الزبدة الجليدي

المقادير

١٠٠ جرام زبدة + ٥٠ جرام شيكولاتة أو ملعقة صغيرة روح القهوة أو ٢ ملعقة قهوة + ١٧٥ جرام سكر ناعم.

الطريقة

تخفق الزبدة جيداً حتى تصبح هشة، وينخل السكر ويضاف إلى الزبدة مع استمرار الخفق فتحصل بذلك على كريمة الزبدة.

تضاف النكهة – واللون حسب الطلب.

أ- بالشيكولاتة

تذاب كمية الشيكولاتة في ماء ساخن وتضاف إلى غطاء الزبدة الجليدي السابق مع قطرات من الفانيليا.

ب- بالقهوة

- يضاف إلى غطاء الزبدة السابق إعداده مقدار ملعقتين من روح القهوة أو ٢ ملعقة صغيرة من القهوة المذابة في ملعقة ماء ساخن.
- تجعل من البسكويت السابق ساندوتشا محشواً بغطاء الزبدة الجليدي وتغطى بالجلاسية بالقهوة، وتزين بوضع نصف ملعقة جوزة الطيب في وسط كل قطعة بسكويت وترص على أطباق مفروشة بورق دانتيل، وتقدم لك ولاسرتك مع الشاى عند الافطار.



بسكويت العيد

المقادير

٢ كوب دقيق + ٢ بيضة + نصف كوب سكر ناعم + ملعقة صغيرة فانيليا + ثلاثة أرباع كوب زبدة + ثلاثة أرباع ملعقة بيكنج بودر.

للتجميل

ملعقة كبيرة جوز هند مبشور + ملعقة شيكولاتة + ملعقة كبيرة مربى + ملعقة كبيرة سكر سنترفيش.

الطريقة

- تدعك الزبدة بملعقة خشب ثم تضاف إلى الخليط السابق ويخلط جيدا حتى يصبح كالقشدة.

- يضرب البيض وتضاف إليه الفانيليا ويضاف إلى الخليط السابق ويخلط جيداً.
- ينخل الدقيق والبيكنج بودر ويضاف إلى الخليط السابق تدريجياً حتى تتكون عجينة، وتضاف ملعقة كاكاو أو مسحوق الشيكولاتة ويخلط جيداً.
- تشكل نصف العجينة إلى قطع بحجم عين الجمل، تدحرج على سكر السنترفيش، وترص في صينية مدهونة بالسمن.
- يشكل نصف العجينة الآخر، بعد أن يفرد على لوح إلى أشكال مختلفة ويرش الوجه بجوز الهند المبشور وتخبز هي والسابقة في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.
- نلصق كل قطعتين (الأولى مع الثانية) بملعقة صغيرة مربى ترص على أطباق وتقدم لك ولاسرتك مع الشاى عند الافطار.

أصابع شيكولاتة فينية

المقادير

١,٥ كوب دقيق + ٢٥ جرام كاكاو + ربع كوب دقيق ذرة + قليل من الملح + فنجان سكر ناعم + ٢ فنجان زبدة سائحة.

الحشوة والتجميل

٥٠ جرام شيكولاتة مذابة + مقدار من غطاء زبدة الفانيليا الجليدي.

الطريقة

- تخفق الزبدة مع السكر حتى نحصل على مزيج مثل الكريمة.

- ينخل الدقيق والكاكاو والملح ثم يضاف إلى الكريمة المخفوقة بحيث تكون العجينة لينة.
- يصب الخليط في كيس التثبيت لصنع أصابع طولها ٧,٥ سم على صينية مدهونة وتترك لمدة ساعة.
- تخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة ربع ساعة حتى تحصل على اللون الداكن. تترك لتبرد.

أثناء ذلك يتم إعداد غطاء من زبدة الفانيليا كالآتي

- يخفق ثلاثة أرباع فنجان زبدة مع فنجان سكر ناعم جيدا ثم تضاف إليها الفانيليا حتى تصبح كالكريمة.
- توضع بين كل قطعتي بسكوت مقدار من الحشوة السابقة.
- تزين البسكوتات بالشيكولاتة المذابة والموضوعة في كيس التثبيت الراقي تعمل بشكل زخرفي على طول قطعة البسكويت.
- يترك قليلاً ثم يقدم.

ساندويتش الشيكولاتة الدسم

المقادير

فنجان دقيق + ربع فنجان شيكولاتة خام + فنجان زبدة سائحة + قليل من البيكنج بودر + نصف فنجان سكر ناعم.

الحشوة والتزيين

نصف فنجان زبدة سائحة + ٤٠٠ جرام شيكولاتة خام + نصف فنجان سكر ناعم + ٥٠ جرام شيكولاتة الحليب.

الطريقة

- تخفق الزبدة مع السكر حتى نحصل على مزيج هش كالكريمة نضع الشيكولاتة في وعاء به ماء ساخن، وتسخن على نار هادئة مع التحريك من وقت لآخر، حتى تذوب الشيكولاتة.
- تخلط الشيكولاتة الذائبة مع الكريمة المخفوقة.
- يضاف الدقيق المنخول مع قليل من البيكنج بودر، وتعجن بهدوء ثم تغطى العجينة وتترك لمدة ساعة.
- تفرد العجينة على لوح خشبي مرشوش بالدقيق على شكل مستطيل ٢٠ × ٣٠ سم.
- يقطع المستطيل إلى مستطيلات صغيرة ٥ × ٧ سم.
- يرص البسكويت في صينية مدهونة بالزبدة ثم تخبزه في فرن متوسط الحرارة لمدة ١٨ دقيقة أو حتى نحصل على لون داكن، يرفع البسكويت ويترك ليبرد.

أثناء ذلك يتم صنع الحشوة

- يذاب ٥٠ جرام شيكولاتة خام في ماء دافئ، ثم توضع الزبدة والسكر الناعم والشيكولاتة المذابة في إناء وتخفق لمدة ٣ دقائق حتى تحصل على كريمة.
- يصنع من كل قطعتين من البسكويت ساندوتشاً محشواً بالحشوة السابقة، ثم يرص على صينية أو طبق.

ولتغطية البسكويت وتجميله

يذاب بقية كمية الشيكولاتة، ويصب قليلاً منها فوق كل واحدة وتسوى السطح بالسكين المسطح الخاص بفرد الكريمات ثم توضع على البسكويت ثم تقدم لك ولاسرتك مع الشاى عند الافطار.

باتون ساليه

المقادير

كوب دقيق + نصف كوب ماء دافئ + ملح + كمون + ثلاث أرباع كوب زيت + سمسم + قطعة خميرة بيرة صغيرة + بيضة.

الطريقة

تدعك الخميرة مع قليل من السكر حتى تسيح، يخلط الزيت والخميرة والماء الدافئ جيداً ثم يضاف الدقيق المنخول وتشكل عجينة يابسة نوعاً ما تشكل العجينة على هيئة أصابع مبرومة يدهن سطحها بالبيض المضروب ثم ترش بقليل من الملح والكمون والسمسم، وتقطع بطول ٧ سم، وترص على صينية مدهونة بالزيت، تخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج وتترك لتبرد ثم تقدم.

بسكويت بالعجوة

المقادير

٢ فنجان دقيق + ملعقة كبيرة فول سوداني مفروم + فنجان سكر + ٢ بيضة + فنجان زبد أو سمن + نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر + ١٢٥ جرام عجوة + نصف ملعقة صغيرة فانيليا.

الطريقة

يدعك السمن أو الزبد بالسكر حتى يصبح الخليط هشاً ثم يضاف إليه البيض والفانيليا ويمزج جيداً ثم تضاف العجوة ويخلط جيداً، ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ثم يضاف إلى الخليط السابق ويعجن الجميع حتى نحصل على عجينة يابسة نوعاً ما. تفرد العجينة على لوح خشبي إلى سمك نصف سم وتقطع إلى مستديرات

قطرها ١ سم، يدهن سطح المستديرات بالبيض ثم يرش بالفول السوداني المفروم المخلوط بقليل من سكر سنترفيش، يرص البسكوت على صاج معدني غير مدهون، ويخبز في فرن حار نوعاً ما لمدة ١٠ دقائق حتى ينضج. يترك البسكويت ليبرد – ثم يقدم.

بسكويت لفائف المشمش والبلح

المقادير

اثنين ونصف فنجان دقيق + ٢٥٠ جرام ماء (ربع لتر ماء) + واحد ونصف فنجان زبدة + ١٠٠ جرام مشمش مجفف + فنجان سكر + ٥٠ جرام بلح مجفف منزوع النوى + قشر ليمونة مبشور + ٥٠ جرام سكر ناعم + بيضة مخفوقة + ملعقة صغيرة عصير ليمون.

الطريقة

- ينخل الدقيق ثم يضاف إلى الزبدة السائحة ويخلط حتى تحصل على مزيج حبيبي. يضاف السكر وقشر الليمون المبشور، والبيضة ويعجن الخليط برفق حتى نحصل على عجينة متجانسة. تغطى العجينة وتترك لمدة ساعة. أثناء ذلك يتم إعداد الحشوة:
- يفرم المشمش والبلح وتوضع في مقلاة مع عصير الليمون والماء والسكر الناعم (٥٠ جرام) ويرفع على نار هادئة لمدة نصف ساعة حتى تلين قطع المشمش والبلح ويتبخر السائل.
- تفرد العجينة السابقة على لوح خشبي مرشوش بالدقيق إلى مستطيل ١٥ × ٤٠ سم، ثم تقطع إلى قطع طولية ٧,٥ × ٤٠ سم، يصب مزيج

الفواكه السابقة على العجينة المفرودة بلطف وبسمك ١ سم، تلف العجينة برفق فوق مزيج الفواكه لتشكيل أسطوانة. تقطع العجينة إلى قطع بطول ٥ سم، وترص متباعدة على صينية مدهونة، تخبز في فرن معتدل الحرارة حتى نحصل على لون أصفر فاتح. يرش البسكوت وهو ساخن بالسكر الناعم ثم يترك ليبرد ويقدم لك ولاسرتك مع الشاى عند الافطار.

بسكوت الجزر

المقادير

٢ كوب دقيق+ ٢ بيضة+ نصف كوب جزر أصفر مبشور ناعماً + ملعقة صغيرة بيكنج بودر+ نصف كوب سكر ناعم+ ملعقة صغيرة فانيليا + نصف كوب سمن.

الطريقة

يدعك السمن مع السكر جيداً، يخفق البيض ويضاف إليه الفانيليا، ثم يضاف إلى الخليط السابق. يضاف الجزر المبشور ويقلب الجميع. ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ويضاف إلى الخليط السابق تدريجياً ويعجن تفرد العجينة أو تشكل حسب الرغبة، وترص البسكوتات على صاج معدني مدهون بالسمن. يخبز في فرن متوسط الحرارة ويترك ليبرد ويقدم لك ولاسرتك مع الشاى عند الافطار.

مربعات البلح والموز

المقادير

١٧٥ جرام دقيق الشوفان + ربع كيلو سكر ناعم + ١٠٠ جرام زبدة + ثلاثة أرباع كوب ماء + ٢٢٥ جرام بلح + ٢ ملعقة عسل صافي + ٢٢٥ جرام موز + عصير ليمونة.

الطريقة

يقطع البلح والموز ويوضع في مقلاة مع عصير الليمون والعسل والماء ويرفع على النار الهادئة مع التقليب من وقت لآخر لمدة نصف ساعة وحتى يصبح المزيج ليناً يترك ليبرد يوضع السكر والزبد والدقيق في إناء ويسخن برفق مع التحريك أحياناً حتى يذوب السكر والزبدة وتخفض الحرارة قليلاً ويستمر التسخين والتحريك حتى يتكرمل السكر، ويتحول الشوفان إلى اللون الأسمر المهيب يصف نصف المقدار السابق في صينية مدهونة بالسمن، ويسوى السطح بظهر ملعقة نصب حشوة البلح والموز وتفرد، ثم تغطى ببقية مزيج الشوفان ويضغط برفق بظهر ملعقة معدنية يترك البسكوت ليبرد، ثم يقطع إلى مربعات ويقدم لك ولاسرتك مع الشاى عند الافطار.

بسكويت بالزبيب

المقادير

فنجان دقيق + صفار بيضتان + ٤ ملاعق كبيرة زبدة + واحد ونصف ملعقة كبيرة زبيب نباتي مفروم (مقطع) + نصف كوب سكر ناعم.

الطريقة

يدعك الزبد جيداً بملعقة خشب + يضاف إليه السكر الناعم ويضرب جيداً حتى يصبح كالقشدة يضاف صفار البيض وقليل من الفانيليا، ويضاف الزبيب. ثم يضاف الدقيق المنخول بالتبادل، ويمزج جيداً حتى نحصل على عجينة يابسة تفرد إلى سمك نصف سم، وتقطع إلى مستديرات أو أشكال مختلفة يوضع على صينية مدهونة، ويزج في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة حتى ينضج ويترك ليبرد ويقدم لك ولاسرتك مع الشاى عند الافطار.



بسكويت لانكشير

المقادير

٢ ملعقة كبيرة دقيق + بيضة + ملعقة صغيرة فانيليا + ٢ ملعقة كبيرة مسحوق الأرز + بيكنج بودر (ربع ملعقة شاي) + ٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم + ٢ ملعقة كبيرة زبد.

للتجميل

مربى + شيكولاتة + فسدق مفروم.

الطريقة

يعمل بالطريقة السابقة (الطريقة الدسمة). يشكل العجين إلى قطع بحجم البندقة، ويضغط عليها قليلاً تخبز في فرن هادئ وتترك لتبرد يلصق كل اثنين بالمربى وتجمل الحواف بالفسدق المفروم ويقدم لك ولاسرتك مع الشاى عند الافطار.

بسكويت الجبن الرومي

المقادير

واحد ونصف كوب دقيق + ٢ ملعقة جبن رومي مبشور + ثلاث أرباع كوب زبدة + نصف ملعقة صغيرة حبهان مطحون + نصف كوب لبن – نصف ملعقة صغيرة فلفل مطحون + بيضة + نصف ملعقة ملح ناعم.

الطريقة

ينخل الدقيق والحبهان والفلفل والملح. يوضع الزبدة في وعاء وتدعك جيداً بملعقة خشب تضاف الجبن الرومي المبشور، ويقلب جيداً. وتضرب البيضة قليلاً، وتضاف إلى خليط الجبنة والزبدة ويقلب الخليط جيداً. يضاف الدقيق والحبهان والملح والفلفل إلى الخليط السابق مع إضافة اللبن تدريجياً حتى تتكون عجينة صالحة للتشكيل تفرد العجينة وتشكل إلى مستديرات أو مربعات أو حسب الرغبة ترص في صينية مدهونة بالسمن ومرشوشة بالدقيق تخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ربع ساعة حتى تنضج تترك لتبرد – ثم تقدم.

رقائق الأناناس

المقادير

٤٠ جرام دقيق + ٥٠ جرام سكر + ٥٠ جرام زبدة سائح + ٥٠ جرام من الأناناس الملبس بالسكر + قشر برتقالة مبشور.

الطريقة

تخفق الزبدة مع السكر حتى نحصل على كريمة هشة. يفرم الأناناس قليلاً، ويحرك مع الكريمة المخفوقة وقشر البرتقال المبشور. يصفى الناتج على الدقيق المنخول ويعجن برفق. تفرد العجينة بسمك ٣ مم، ثم ترص على صينية مدهونة،

ويخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة ٨ دقائق تقريباً، أو حتى نحصل على لون أسمر ذهبي.

بسكويت الشيكولاتة واللبن

المقادير

١٥٠ جرام دقيق + ٤٠ جرام سكر + ٧٥ جرام زبدة مقطعة + صفار بيضتين.

الحشوة والتزيين

٥٠ جرام زبدة + ٥٠ جرام شيكولاتة + ٣ ملاعق صغيرة سكر ناعم + ١٨ حبة شيكولاتة قهوة ذات جودة عالية ونكهة طيبة + ملعقة لبن حليب + مقدار من جلاسيه القهوة الجليدي + ملعقة شاي قهوة خالصة.

الطريقة

ينخل الدقيق في وعاء، ثم يضاف السكر والزبدة وصفار البيضتين، ويعجن الخليط حتى نحصل على عجينة لينة. تغطى العجينة، وتترك لمدة ساعة. تفرد العجينة على لوح خشبي مرشوش بالدقيق، وتقطع إلى مستطيلات صغيرة. ترص في صينية مدهونة بالزبدة وتخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة ١٨ دقيقة أو حتى نحصل على لون أسمر ذهبي ثم يترك ليبرد.

أثناء ذلك نقوم بإعداد الحشوة

نخفق الزبدة تماماً حتى نحصل على كريمة بمزيج السكر مع الحليب ويضاف إلى الكريمة مع القهوة والشيكولاتة، نجعل من البسكويت سندويتش محشو بهذه الحشوة.

تصنع جلاسيه القهوة الجليدي كالآتي

ينخل مقدار من السكر الناعم ويضاف إلى مقدار من الماء الساخن ويرفع على النار حتى نحصل على قوام غليظ، ثم يضاف القهوة واللون ويقلب جيدا. توضع كرة من الجلاسيه السابق فوق كل قطعة بسكوت – ويقدم.

بسكويت اليانسون (٢)

المقادير

٣ أكواب دقيق + نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر + اثنين ونصف كوب سكر ناعم + نصف ملعقة كربونات النشادر + ١٠ بيضات + ملعقة ينسون.

الطريقة

- يفصل بياض البيض عن الصفار، ثم يضاف السكر إلى الصفار ويضرب جيداً مع إضافة كربونات النشادر.
- يخفق بياض البيض حتى يجمد تماماً يضاف بياض البيض المتجمد والدقيق بالتبادل مع التقليب بخفة. يصب في صينية مدهونة، ويساوى السطح يخبز في فرن حار نوعاً، حتى تنضج تترك لتبرد ثم تقطع إلى أصابع متساوية يعاد البسكوت المقطع في فرن هادئ حتى يتقدد.

شرائح البسكويت بالنعناع

المقادير

٣ أكواب دقيق + نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر + اثنين ونصف كوب سكر ناعم + نصف ملعقة كربونات النشادر + ١٠ بيضات + ملعقة ينسون.

الطريقة

- تذاب ٧٥ جرام من الزبدة وتحرك مع حبيبات البسكوت أو البقسماط. يضغط الناتج في قالب مبطن بالزبدة.
- يذاب بقية الزبدة مع السكر والحليب، ويرفع فوق نار هادئة مع التقليب حتى يذوب السكر، وحتى يغلي يترك ليبرد قليلا ثم يخفق مع السكر الناعم وروح النعناع ويضع نقط من اللون الأخضر (لون الطعام).
- يصب المزيج السابق على البسكويت الذي في القالب أو الصينية، ويترك في الثلاجة حتى يصبح متماسكاً.
- أثناء ذلك نقطع الشيكولاتة إلى قطع صغيرة وتذاب في وعاء، وتوضع في حمام مائي ساخن حتى تذوب.
- تنثر الشيكولاتة فوق البسكويت المثلج، وتترك حتى تتجمد وتقطع إلى شرائح.

بسكويت العسل الأسود

المقادير

٥ ملاعق كبيرة دقيق + بيضة + فانيليا مسحوق + ٢ ملعقة زبدة أو سمن + نصف ملعقة صغيرة جنزبيل + ٢ ملعقة صغيرة بيكربونات صوديوم + ذرة ملح+ ١ ملعقة كبيرة عسل أسود.

للتجميل

سكر سنترفيش.

الطريقة

- ينخل الدقيق والملح وبيكربونات الصوديوم. ثم يضاف الزبدة أو السمن ويفرك بأطراف الأصابع حتى يختفي تماما، يضاف السكر إلى الخليط ويقلب جيداً.

- يعجن الخليط بالبيض المضاف إليه الفانيليا، ثم يضاف العسل الأسود حتى نحصل على عجينة متوسطة الليونة.
- تشكل العجينة على هيئة كرات صغيرة، وتدحرج على السكر السنترفيش.
- ترص على صفيحة معدنية مدهونة بالسمن وتخبز في فرن حار حتى تنضج (١٠ دقائق).

البسكويت المثلج

المقادير

٢ كوب دقيق + كوب سكر + ثلاثة أرباع كوب زبدة أو سمن + نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر + نصف ملعقة صغيرة فانيليا + بيضتان + ربع ملعقة بيكربونات صوديوم + ٢ ملاعقة لبن + يمكن إضافة مقدار من الكاكاو أو القرفة أو الفول السوداني أو البلح.

الطريقة

- يدعك السمن أو الزبدة جيداً مع السكر حتى يصبح هشاً كالكريمة يضرب البيض ويضاف إليه الفانيليا، ثم يضاف السمن والسكر (الكريمة) مع التقليب الجيد.
- ينخل الدقيق والبيكنج بودر وبيكربونات الصوديوم ويقلب جيداً ثم يضاف إلى الخليط السابق.
- تعجن برفق، حتى نحصل على عجينة متجانسة تشكل على هيئة أسطوانات قطرها ٥ سم وطولها ١٢ سم تلف كل واحدة في ورق زبدة، وتوضع في الثلاجة وتترك لليوم التالي.

- تقطع العجينة بالسكين إلى شرائح سمكها نصف سم، وترص في صينية غير مدهونة، وتخبز في فرن حار نوعاً حتى تنضج، يمكن رش الوجه بسكر بودرة.

أبجديات عمل الكعك

المقادير

هناك ثلاثة أنواع من الكعك : البسيط – الدسم – الإسفنجي، فالأول تكون عادة المادة الدهنية فيه أقل من نصف كمية الدقيق.

وتكون نسبة المقادير غالباً كالآتي

- كوب دقيق + بيضتان + نصف كوب زبدة + ملعقة بيكنج بودر + ٣ ملاعق كبيرة سكر + لبن (للعجن).
- هذا بالإضافة إلى بعض الفواكه الجافة والمكسرات أو البهارات التي تميز كل نوع عن الآخر.

الطريقة

- يجهز القالب بأن يدهن بالسمن الدافئ أو يبطن بورق مدهون بالزبدة أو السمن.
- ينخل الدقيق والخميرة معاً، تفرك الزبدة في الدقيق حتى يختفي باستعمال أطراف الأصابع، تضاف المقادير الجافة (سكر وغيره) وتمزج جيداً، تعمل حفرة في الوسط ويصب السائل (البيض واللبن) ويقلب جيداً حتى تتكون عجينة يابسة.
- يصب هذا الخليط في القالب المعد سابقا بحيث لا تزيد الكمية على ثلثيه، تخبز في فرن حار لمدة ١٠ دقائق، ثم تهدأ الحرارة حتى تنضج.

- يختبر نضج الكعك بغرس سكين رفيع في أحد جوانبها فإذا خرج دون أن يعلق به عجين دل ذلك على نضجه.
- يغطى سطح الكعك إذا إحمر وجهه قبل تمام نضجه بورقة مزدوجة مدهونة سمناً، عند خبز الكعك يراعى وضعه وسط الفرن تماماً ليكون توزيع الحرارة متعادلاً، وإذا كان المراد خبز أكثر من كعكة في المرة الواحدة – فيجب وضعها في الفرن بحيث لا تلامس بعضها.
- كما يجب ألا تلامس جوانب الفرن – وإذا وضع الكعك على رفين يجب ألا يكونا تحت بعضهما تماماً حتى يسمح بمرور الحرارة.
- يترك الكعك في القوالب لمدة ٥ دقائق بعد خروجه من الفرن ثم ينزع منها، ويقلب على منخل، أو قاعدة سلك.
- لا ينبغي أن يوضع على صحن، حتى لا يتكثف البخار تحته. يمكن تقطيع الكعك بطرق مختلفة وأشكال كثيرة حسب الرغبة.
- يمكن حفظ الكعكة في علبة صفيح محكمة الغلق، وبحيث لا ينزع من ورقة.

كعك الشيكولاتة

المقادير

كوب دقيق + بيضتان + نصف كوب سكر ناعم + ٢ ملعقة مسحوق كاكاو أو شيكولاتة بودرة + نصف كوب زبدة أو سمن + واحد ونصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر + ربع كوب حليب.

الطريقة

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر، تفرك الزبدة في الدقيق حتى يختفي تماماً وذلك باستعمال أطراف الأصابع، ثم يضاف السكر الناعم ومسحوق الكاكاو، ويمزج جيداً.



- تعمل حفرة في الوسط ويصب فيها البيض والحليب تدريجياً مع التقليب حتى نحصل على عجينة متجانسة، ثم تصب في صينية مستديرة قطرها ٢٥ سم وتخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة تقريباً.
- تترك لتبرد على منخل، ثم تقدم على طبق مفروش بورق دانتيل وتقطع بسكين وترش بالسكر الناعم.

كعك البرتقال

المقادير

كوب دقيق + بيضتان + نصف كوب سكر ناعم + عصير برتقالة + قشر برتقالة مبشورة + نصف كوب زبدة أو سمن + واحد ونصف ملعقة بيكنج بودر.

الطريقة :

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ثم تضاف إليه الزبدة ويفرك بأطراف الأصابع، ثم يضاف السكر وبشر البرتقال ويستمر في الفرك حتى تختفي الزبدة تماماً.
- يخفق البيض جيداً ثم يضاف إلى خليط ادقيق ويعجن، ثم يضاف عصير البرتقال ويقلب الخليط جيداً حتى نحصل على عجينة ناعمة.
- تصف في قالب معد، وتخبز في فرن متوسط الحرارة حتى تنضج.
- يمكن تغطية هذه الكعكة بحلوى الزبدة بالبرتقال وتجميلها بفصوص البرتقال.

كعك الزبيب

المقادير

كوب دقيق + بيضة + حليب + نصف كوب سمن أو زبدة + واحد ونصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر + نصف كوب سكر ناعم + نصف كوب زبيب.

الطريقة

- يبطن القالب ويجهز بورق الزبدة حتى تختفي الزبدة وذلك باستعمال أطراف الأصابع (الطريقة البسيطة)، ثم يضاف السكر الناعم والزبيب ويخلط جيداً.
- يصب البيض والحليب تدريجياً في حفرة في الوسط وتعجن المقادير السائحة حتى تحصل على عجينة يابسة، يصب الخليط في القالب المعد سابقاً إلى ثلثه، وتخبز في فرن حار لمدة ١٠ دقائق، ثم تهدأ الحرارة حتى يتم النضج ويستغرق ذلك حوالي ساعة.
- يقلب القالب على منخل أو قاعدة سلك ليبرد، يقدم في طبق مفروش بورق الدانتيل.

كعك جوز الهند (١)

المقادير

كيلو دقيق + واحد ملعقة كبيرة سمسم محمص + نصف كيلو سمن + واحد ملعقة صغيرة بيكنج بودر + واحد ونصف كوب ماء + ربع ملعقة صغيرة ملح + واحد ملعقة كبيرة ريحة الكعك.

الطريقة

- ينخل الدقيق مع مسحوق البيكنج بودر ويعمل به حفرة، يقدح السمن ويصب على الدقيق. يفرك السمن مع الدقيق ثم تضاف رائحة الكعك والسمسم المحمص.
- يذاب الملح في ماء دافئ ثم يعجن به الدقيق، يترك قليلاً ثم يفرد ويشكل حسب الرغبة مستديرات أو على شكل سمبوكسات محشوة بالملبن.

- ينقش السطح ثم يخبز الكعك في فرن متوسط الحارة – يترك ليبرد ثم يرش بسكر بودرة ويقدم لك ولاسرتك مع الشاى او الحليب.

كعك العيد (٢)

المقادير

كيلو دقيق + كيلو ماء دافئ + اثنين ونصف كوب سمن + ربع ملعقة صغيرة ملح + ١ ملعقة سكر سنترفيش + سمسم محمص + قطعة خميرة بيرة صغيرة + عجمية + ١ ملعقة صغيرة من ريحة الكعك.

مقادير العجمية

٣ ملاعق كبيرة سمن + ١ ملعقة صغيرة سمسم محمص + ٢ ملعقة كبيرة دقيق + نصف ملعقة صغيرة بهار كعك + فنجان عسل أبيض.

الطريقة : (أولاً: طريقة عمل العجمية)

يقدح السمن ويضاف إليه الدقيق ورائحة الكعك حتى يصفر لون الدقيق فيضاف السمسم، ويرفع الإناء من فوق النار يضاف العسل تدريجياً ويقلب جيدا، ثم يعاد الإناء على النار مع التقليب المستمر حتى يغلظ قوامه (العجينة) ثم ترفع من فوق النار وتترك حتى تبرد، ثم تتكور وتستعمل في الحشو.

ثانياً: طريقة عمل الكعك

- ينخل الدقيق ورائحة الكعك والملح، ويوضع في إناء ويرش فوقه السمسم المحمص.
- يقدح السمن ثم يرفع من فوق النار ويصب في الحال على الدقيق ويقلب بكبشة حتى تهدأ حرارته، ثم يفرك جيداً باليد.

- تدعك الخميرة مع ملعقة السكر حتى تسيل ثم يضاف إليها الماء الدافئ، مع فرك العجينة جيداً حتى تتكون عجينة يابسة ثم تترك حتى تختمر.
- تكور العجينة إلى كور متساوية صغيرة ثم يوضع بوسط كل واحدة مقدار من العجمية السابق إعدادها، تبطط باليد ويجمل الوجه بالمنقاش وتخبز في فرن حتى تنضج وترش بسكر بودرة وتقدم لك ولاسرتك فى الاعياد والمناسبات السعيدة.

كعك الشيكولاتة بالبندق (١)

المقادير

١٧٥ جرام دقيق + ١٧٥ جرام سكر بودرة ناعم + ١٠٠ جرام شيكولاتة + ٥٠ جرام زبدة أو سمن + ٥٠ جرام بندق مفروم + بيضتان.

الطريقة

- تقطع الشيكولاتة إلى قطع صغيرة وتوضع في مقلاة في حمام مائي تضاف إليها الزبدة أو السمن وتسخن برفق مع التحريك حتى تذوب الشيكولاتة.
- تترك لتبرد قليلاً، يخفق البيض مع السكر ويضاف البندق والدقيق المنخول، يضاف كل ذلك إلى الكريمة المخفوقة ويخلط جيداً.
- يصب في قالب مبطن بورق الزبدة أو في صينية مدهونة ومبطنة بورق الزبدة وتخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة نصف ساعة – أو حتى تتماسك العجينة أو تنضج.
- يترك الكعك ليبرد قليلاً قبل تقطيعه ونقله ليبرد تماماً، ثم يقدم لك ولاسرتك فى المناسبات السعيدة وأعياد الميلاد والافراح.

كعك بالعسل الأبيض

المقادير

كوب دقيق + ربع ملعقة صغيرة مسحوق جوزة الطيب + نصف كوب لبن + نصف ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا + ملعقة كبيرة عسل أبيض + ملعقة خل + ٢ ملعقة كبيرة سكر ناعم + ٢ ملعقة كبيرة سمن سائح + ٢ ملعقة كبيرة زبيب + واحد ونصف ملعقة كبيرة لارنج مسكر.

الطريقة

- يفرك السمن في الدقيق حتى يختفي تماماً ثم يضاف إليه السكر والزبيب وجوزة الطيب واللارنج ويخلط الجميع جيداً.
- يدفأ اللبن ويضاف إلى العسل ويقلب جيداً، ويترك الخليط حتى يبرد، يذاب البيكربونات في قليل من اللبن، وتضاف للخليط ثم يضاف الخل.
- يعجن المزيج السابق بخليط اللبن عجينة لينة ناعمة، تصب العجينة في قالب معد مبطن بورق الزبدة وتخبز في فرن متوسط الحرارة واحد ونصف ساعة تقريباً ثم تخرجها مئ الفرن وتترك حتى تبرد ثم توضع فى طبق وترص وتستعمل فى المناسبات السعيدة والافراح وأعياد الميلاد.

كعك الشيكولاتة بالبندق (٢)

المقادير

١٧٥ جرام دقيق + ١٧٥ جرام سكر ناعم + ١٠٠ جرام شيكولاتة + ٥ ملاعق زبدة أو سمن حجم كبير + ٥٠ جرام بندق مفروم + بيضتان.

الطريقة

- تقطع الشيكولاتة إلى قطع صغيرة وتوضع في مقلاة في حمام مائي، تضاف إليها الزبدة أو السمن وتسخن برفق مع التحريك حتى تذوب الشيكولاتة – تترك لتبرد قليلاً.
- يخفق البيض مع السكر ويضاف البندق والدقيق المنخول، تضاف إلى كل ذلك الكريمة المخفوقة وتخلط جيداً.
- يصب في قالب مبطن بورق الزبدة أو صينية مدهونة ومبطنة بورق الزبدة وتخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة نصف ساعة أو حتى تتماسك العجينة أو تنضج.
- يترك الكعك ليبرد قليلاً قبل تقطيعه ونقله ليبرد تماماً ثم يقدم فى الافراح وأعياد الميلاد.

كعك بالعجوة

المقادير

ثلاثة ونصف فنجان دقيق + ٣ ملاعق صغيرة بيكنج بودر + نصف فنجان زبدة + ملعقة صغيرة قرفة + ٢ فنجان سكر + ملعقة صغيرة قرنفل + فنجان لبن حليب + ربع ملعقة صغيرة جوزة الطيب + ثلاثة أرباع فنجان بلح مفروم (عجوة) + ملعقة كبيرة عسل أسود + ٦ بيضات + نصف كيلو مربى.

الطريقة

- تدعك الزبدة جيداً بملعقة خشبية حتى تخفف وتصبح كالقشدة ثم يضاف السكر تدريجياً، ويستمر الدعك حتى نحصل على كريمة.
- يخفق البيض جيداً ثم يضاف إلى خليط السكر ويقلب معه جيدا، ينخل الدقيق والبيكنج بودر ويضاف إلى خليط الزبدة والسكر مع الحليب بالتناوب حتى

ينتهي المقدار، ويعجن حتى نحصل على عجينة متجانسة.

- يوضع ثلثي هذا الخليط في صينيتين مبطنتان ومدهونتان بالسمن ومرشوشتان بالدقيق.
- (تخبز كل صينية علىٰ حدة حتى النضج في فرن متوسط الحرارة).
- يخلط البلح (العجوة) والتوابل والعسل بالثلث الباقي من العجينة وتصب في صينية ثالثة مبطنة ومدهونة وتخبز في فرن متوسط الحرارة وتترك حتى تبرد ويقدم لك ولاسرتك فى الحال.

كعك رقائق الموز بالشيكولاتة

المقادير

واحد ونصف فنجان دقيق + ثلاثة أرباع فنجان زبدة أو سمن سائح + ثلاثة أرباع كيلو سكر ناعم + ٥٠ جرام شيكولاتة + ١٠٠ جرام من رقائق الموز + بيضة مخفوقة + نصف ملعقة صغيرة فانيليا + نصف ملعقة بيكنج بودر.

الطريقة

- تخفق الزبدة أو السمن مع السكر حتى نحصل على مزيج هش ثم تضاف البيضة والفانيليا مع استمرار الخفق وتضاف الفانيليا، تنشر شرائح الموز بين ورقتي سلوفان ثم تهشم بواسطة الشوكة ثم يضاف الموز إلى الكريمة المخفوقة، مع إضافة الدقيق المنخول مع البيكنج بودر وشرائح الشيكولاتة ويخلط الجميع جيداً.
- يصب الخليط السابق في صينية مدهونة ويسوى السطح بشوكة ليعطى شكلا تخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة ربع ساعة حتى يتكون اللون الذهبي.

- يترك الكيك حتى يبرد قبل تقطيعه ويمكن تشكيل الخليط السابق (العجين) بوضع ملعقة كبيرة منه على الصينية المدهونة بأشكال متباعدة، ثم يسوى في فرن معتدل الحرارة.

كعك الجوز بالشيكولاتة

المقادير

نصف كوب دقيق + ٣ بيضات + نصف كوب عين جمل مبشور + نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر + نصف كوب زبدة + ملعقة صغيرة روح الفانيليا + ٥ ملاعق كبيرة سكر ناعم + ربع كوب لبن + ٢ ملعقة كبيرة شيكولاتة مبشورة.

الطريقة

- تخفق الزبدة جيدا مع السكر حتى تكون كالقشدة، تذاب الشيكولاتة في قليل من اللبن، وتضاف إلى الزبدة ويقلب البيض جيداً، ويضاف إلى الخليط السابق، ويقلب معه جيداً.
- ينخل الدقيق والبيكنج بودر ويضاف للخليط مع التقليب بخفة، يصب الخليط في صينية مستطيلة مدهونة ويساوى السطح بخفة، ويرش بعين الجمل المفروم غليظاً.
- يخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة نصف ساعة، ثم يترك ليبرد تماماً، يقطع إلى مربعات، ثم يقدم على ورق دانتيل.

كعك البندق والزنجبيل

المقادير

اثنين ونصف كوب دقيق + واحد ونصف كوب زبدة أو سمن + ثلاثة أرباع كوب سكر ناعم + ٥٠ جرام (نصف كوب) بندق مفروم.

الحشوة والتزيين

٢ كوب قشدة + ٥٠ جرام زنجبيل (شراب) + بندق مقسم أنصاف.

الطريقة

- تخفق الزبدة أو السمن مع السكر حتى نحصل على كريمة. نضيف تدريجياً الدقيق المنخول إلى الكريمة المخفوقة حتى نحصل على عجينة متماسكة.
- تغطى العجينة وتترك مدة نصف ساعة.
- تفرد العجينة بسمك نصف سم على لوح مرشوش بالدقيق، ثم تقطع إلى ١٢ حلقة باستخدام قطاعة قطرها ٧ سم للست حلقات الأولى وبقطر ٦ سم للست حلقات الباقيات.
- تنقل القطع إلى صينية مدهونة وتخبز في فرن معتدل الحرارة ثم تنقل لتبرد تماماً، تخفق القشدة مع أربعة ملاعق صغيرة من شراب الزنجبيل.
- تؤخذ ٦ ملاعق من هذا المزيج وتوضع في كيس التنبيب (كيس به بلبلة).
- يعمل من كل قطعتين ساندوتشاً حشواً بالكريمة (القشدة) وتعصر فوق مقدمة كل قطعة من المزيج السابق، وتزين الكعكة بنصف بندقة. وترص على طبق مفروش بورق الدانتيل.

كعكة الموز والبرتقال والتمر

المقادير

٢ فنجان دقيق + فنجان موز مهروس (٣ أصابع موز) + ثلث فنجان سكر + ثث فنجان عصير برتقال + نصف فنجان زبدة + ٢ ملعقة قشر برتقال مبشور + ثلاثة أرباع فنجان قطع تمر + نصف ملعقة بيكنج بودر.

الطريقة

- يدهن القالب المستطيل بالزبدة ويغطى بالورق المدهون بالزبدة من القاعدة والجوانب، تخفق الزبدة والسكر وقشر البرتقال المبشور جيداً حتى تصبح هشة كالكريمة، ثم يضاف البيض تدريجياً ثم الموز المهروس ويخفق الخليط جيداً.
- يضاف التمر ونصف مقدار الدقيق المنخول مع البيكنج بودر ونصف عصير البرتقال ويخلط ثم يضاف باقي كمية الدقيق وعصير البرتقال ويحرك المزيج جيداً.
- يصب المزيج المتجانس في القالب المعد ويخبز في فرن معتدل الحرارة حتى يتم نضجه (حوالي ساعة) ويترك ٣ دقائق ليبرد قليلاً قبل أن يقلب فوق قاعدة سلك لكي يبرد تماماً.

كعك جوز الهند (٢)

المقادير

٢ كوب دقيق + ٣ ملاعق جوز الهند مبشور + نصف كوب زبدة + ملعقة صغيرة بيكنج بودر + نصف كوب سكر + نصف ملعقة صغيرة بيكربونات

الصودا + ٣ ملاعق كبيرة حليب + رشة ملح + نصف ملعقة صغيرة فانيليا + بيضة.

الطريقة

- ينخل الدقيق والملح والبيكنج بودر والصودا ثم يضاف الزبد السائح إلى الخليط السابق ويفرك بأطراف الأصابع جيداً.
- يضاف السكر وجوز الهند ويخلط الخليط ثم تخفق البيضة مع الحليب والفانيليا وتضاف إلى خليط الدقيق وتقلب بملعقة خشبية حتى يتجانس الخليط.
- تدهن الصينية بالزبدة وتملأ ملعقة طعام من العجين ويصب في الصينية في صفو منتظمة وتبعد كل واحدة عن الأخرى ٣ سم.
- يزج بالصينية في فرن معتدل الحرارة وتخبز ثم تترك لتبرد قليلاً قبل أن ترص في أطباق ثم تحفظها لحين تقديمها فى المناسبات السعيدة.



كعكة الليمون بالكريمة

المقادير

اثنين ونصف فنجان دقيق + واحد ونصف فنجان زبدة + ٢ فنجان سكر + ٢ ملعقة شاي قشر ليمون مبشور + ٦ بيضات + نصف ملعقة بيكنج بودر + ملعقة صغيرة فانيليا + مقدار من الكريمة.

الطريقة

- تدهن الصينية أو القالب الدائري بالزبدة وتغطى قاعدته بورق مدهون بالزبدة، تضرب الزبدة والسكر وقشر الليمون جيداً حتى تصبح هشة ويضاف البيض تدريجياً مع استمرار الخفق (يفضل استعمال الخلاط الكهربائي).

- يضاف الدقيق المنخول مع البيكنج بودر إلى المزيج السابق ويحرك المزيج جيداً حتى يتجانس ثم يصب في القالب المعد ويخبز في فرن معتدل الحرارة (واحد ونصف ساعة) تترك الكعكة حتى تبرد قليلاً ثم تقلب على شبكة سلك حتى تبرد تماماً وترش بالسكر الناعم وتقدمفى جميع المناسبات السعيدة و أعياد الميلاد.
- يمكن تقديمها بمفردها أو مع الكريمة.

كعكة التفاح باللوز

المقادير

١ فنجان دقيق + ٢ بيضة + ١ فنجان زبدة + ربع فنجان لوز مقشر + ٢ فنجان سكر ناعم + تفاحة مبشورة + ثلث فنجان حليب + نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

الطريقة

- تجهز الصينية أو القالب الدائري بدهنه بالزبدة ثم تغطى قاعدته بورق مدهون بالزبدة، يضاف السكر إلى الزبدة ويضرب جيداً حتى يصبح الخليط هشاً كالقشدة ثم يضاف البيض تدريجياً ويخفق جيداً.
- ينخل الدقيق مع البيكنج بودر ثم يضاف إلى المزيج السابق مع إضافة الحليب والتقليب الجيد المستمر.
- يصب الخليط في القالب السابق إعداده، ثم يرش فوقه التفاح المبشور واللوز المقشر، ويخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة ثلثي ساعة تقريباً حتى ينضج ثم يترك ٥ دقائق ليبرد قليلاً ثم يقلب بعدها على شبكة سلك ليبرد تماماً وتقدم لك ولاسرتك فى المناسبات والافراح وأعياد الميلاد

كعكة الموز والأناناس

المقادير

واحد ونصف فنجان دقيق + ٣ فنجان أناناس مفروم مصفى من شرابه + نصف فنجان زيت + ١ فنجان سكر + ثلاثة أرباع فنجان جوز هند مبشور + ١ ملعقة صغيرة قرفة + ١ فنجان موز مفروم + ثلث ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا + ٢ بيضة.

الطريقة

- ينخل الدقيق والبيكربونات ثم يضاف إليه السكر والقرفة وجوز الهند المبشور ويخلط الجميع جيداً، يخفق البيض جيداً ثم يضاف إليه الزيت والموز المفروم والأناناس ويحرك بملعقة خشبية، ثم يضاف إليه مخلوط الدقيق السابق ويقلب جيداً حتى يتكون خليط متجانس.
- يجهز قالب الفرن بدهنه وتغطى قاعدته بورقة مدهونة بالزبدة ثم يصب فيه الخليط ويسوى سطح العجينة باحتراس، ويخبز في فرن متوسط الحرارة لمدة ساعة تقريباً حتى تنضج الكعكة.
- تترك الكعكة لمدة ٥ دقائق حتى تبرد قليلاً ثم تقلب على قاعدة سلك أو منخل لتبرد تماماً ثم تقدم لك ولاسرتك فى المناسبات.

كعك العرس

المقادير

٤ أكواب دقيق + كوب لارنج مسكر + ٤ أكواب زبدة + كوب ليمون مسكر + ٤ أكواب سكر + ملعقة كبيرة بيكنج بودر + ٩ بيضات + بهارات منوعة + ٦ أكواب زبيب + نصف معقة بهار أفرنجي + كوب لوز مفروم + نصف ملعقة زنجبيل ناعم + كوب كبير لبن + نصف ملعقة قرفة + عدد ١ جوزة الطيب مبشورة.

الطريقة

تجهز صينية كبيرة قطرها ٤٠ سم – تكسى جدرانها بأربعة طبقات من الورق المدهون بالسمن، والقاع يكسى بطبقتين من الورق المدهون.

تعمل الكعكة كالآتي

- تدعك الزبدة جيداً بملعقة خشب حتى تلين، ثم يضاف إليها السكر ويستمر الدعك جيداً حتى تصبح مثل الكريمة المخفوقة، تضاف بيضة ثم ملعقة دقيق، ويخلط ثم تضاف بيضة ثانية ثم ملعقة دقيق أخرى.. وهكذا حتى ينتهي المقدار (يضاف اللبن كلما إحتاج الأمر).
- تخلط العجينة جيدا لمدة نصف ساعة. تضاف الفاكهة والمكسرات إلى العجينة وتخلط تماما، يصب الخليط في الصينية المعدة سابقا، ويسوى السطح تماماً، ويدهن بقليل من الزبدة.
- توضع الصينية على صاج به طبقة من الرمل، تخبز في فرن هادئ لمدة ساعة تقريبا.

- تترك لمدة ساعة ثم تقلب على شبكة سلك حتى تبرد تماماً وتجمل بحلوى اللوز أو حسب الذوق وتقدمفى الافراح والمناسبات السعيدة.

كعك البقسماط

المقادير

١ كوب بقسماط (فتات خبز مقدد ومطحون) + كوب سكر + ٤ بيضات + ٢ ملعقة فانيليا + نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر + مقدار من الشراب السكري.

الطريقة

- يضرب البيض مع السكر حتى يكون سميكا، يضاف البقسماط تدريجياً ويقلب بخفة ويضاف البيكنج بودر مع أخر ملعقة بقسماط ويقلب جيدا.
- يصب في قالب مدهون ومرشوش بالدقيق، ويخبز في فرن متوسط الحرارة. يجهز مقدار من الشراب بإذابة السكر في ماء مغلي في حمام مائي وإضافة اللون والنكهة المناسبة.
- تسقى الكعكة السابقة بالشراب وهي دافئة، ثم تترك لتبرد تماماً وتجمل حسب الرغبة – وتقدمك ولاسرتك فى المناسبات السعيدة.

الكعك الصخري البسيط

المقادير

كوب دقيق + ربع كوب زبيب + نصف كوب سمن أو زبدة + ملعقة صغيرة بيكنج بودر نصف كوب سكر ناعم + مقدار من اللبن.

الطريقة

- ينخل الدقيق والبيكنج بودر، ثم تفرك الزبدة أو السمن في خليط الدقيق حتى يختفي تماما – ذلك باستعمال أطراف الأصابع.
- يضاف السكر والزبيب ويمزج الجميع جيداً. يضاف قليل من اللبن أثناء العجن حتى نحصل على عجينة يابسة.
- توضع العجينة على صينية مدهونة على شكل أكوام متساوية في الحجم أشبه بالصخرة.
- تستخدم الشوكة والملعقة في عمل ذلك، وتترك مسافات بين كل كعكة وأخرى.

يخبز في فرن حار لمدة ١٠ دقائق أو حتى ينضجثم بعد ذلك يترك حتى يبرد ثم يقدم لك ولاسرتك فى المناسبات السعيدة والأعيادوالافراح.

فهرس